



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**KAJIAN KARAKTERISTIK BUBUK KOPI ARABIKA (COFFEA ARABICA) BERDASARKAN SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN**

### **ABSTRACT**

Kopi merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia. Mutu kopi sangat ditentukan oleh penanganannya selama panen dan pasca panen, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat. Proses penyangraian adalah proses pembentukan aroma dan citarasa pada biji kopi yang dilakukan dengan menggunakan suhu tinggi. Ketika selesai penyangraian, biji kopi harus segera didinginkan untuk menghindari overroast. Saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan produk kopi yang berkualitas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap kadar air, kadar kafein, warna dan organoleptik kopi arabika.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan perlakuan adalah variasi suhu dan waktu penyangraian yang terdiri dari tiga taraf, yaitu suhu 190<sup>o</sup>C (S1), 200<sup>o</sup>C (S2), 210<sup>o</sup>C (S3) dan waktu 5 menit (W1), 10 menit (W2), dan 15 menit (W3). Setiap perlakuan dilakukan dua kali ulangan sehingga diperoleh 18 (delapan belas) satuan percobaan.

Hasil analisis sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa variasi suhu dan lama penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan kadar kafein. Kadar air tertinggi terdapat pada bubuk kopi dengan penyangraian pada suhu 190<sup>o</sup>C dan lama penyangraian 5 menit (1,88%) sedangkan kadar air terendah terdapat pada bubuk kopi dengan penyangraian pada suhu 210<sup>o</sup>C dan lama penyangraian 15 menit (0,25%). Kadar kafein tertinggi pada perlakuan suhu 210<sup>o</sup>C dengan lama penyangraian 15 menit (1,19%), sedangkan kadar kafein terendah pada suhu 190<sup>o</sup>C dengan lama penyangraian selama 5 menit (0,80%). Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu penyangraian maka semakin gelap warna kopi hasil penyangraian. Berdasarkan uji organoleptik kopi arabika yang paling disukai panelis adalah kopi yang disangrai pada suhu 210<sup>o</sup>C selama 10 menit dengan kadar air 0,36%, kadar kafein 1,18%, nilai L\* 53,53, a\* 2,38 dan b\* 10,91